

## UniCafe-opiskelijaravintolat nostavat ilmaston lounasaterian valintakriteeriksi

*Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:n Ilmastolounas-hanke kannustaa kuluttajia ilmaston ja ravitsemuksen kannalta hyviin ruokavalintoihin. HYV Ravintoloiden UniCafe-opiskelijaravintolat ovat laajamittaisesti mukana projektissa tarjoamalla viikon 13 lounaslistoillaan hankkeen tuloksena syntyneet Ilmastovalinta- tai Parempi Ilmastovalinta -ateriakokonaisuudet.*

Ilmastovalinta ja Parempi Ilmastovalinta -ateriat perustuvat MTT:n tekemiin puolueettomiin arvioihin. Lounasruokaresepteille, raastepöydän raaka-aineille, leivälle ja maidolle laskettiin hiilidioksidiekvivalenttimäärä (Co2e) raaka-aineiden tuotannon ilmastovaikutukset huomioiden. Ilmastovalinta-vaihtoehdolla on vähintään 15 % ja Parempi Ilmastovalinta -vaihtoehdolla vähintään 30 % keskimääräistä pienempi ilmastovaikutus.

Viikon aikana UniCafe-opiskelijaravintoloissa on tarjolla kasvis-, kala- ja liharuokia. Arvioinneissa pienimmät ilmastovaikutukset saatiin kasvisaterioille. Myös kala-ateriat menestyivät tutkimuksessa hyvin, toisinkuin punainen liha, jonka määrän vähentämistä ruokavaliossa tukevat myös uusimmat ravitsemussuositukset.

### Ilmastoystävällinen kuluttaminen osaksi suomalaista arkea

HYV Ravintoloissa on jo kahden edeltävän vuoden aikana tarjottu asiakkaille mahdollisuus ilmastoystävällisempään lounasvalintaan esittelemällä ateriavaihtoehtoja, jotka tukevat ruokailuun liittyvien hiilidioksidipäästöjen vähentämistä. Ilmastoystävällisten vaihtoehtojen reseptit ovat pohjautuneet suomalaisiin kauden raaka-aineisiin: tarjolla on ollut muun muassa kaaliruokia, silakkaa ja tuoreita juureksia.

HYV Ravintolat päätti saamansa asiakaspalautteen perusteella osallistua MTT:n hankkeeseen lähes kaikkien ravintoloidensa voimin.

- *Ruoan ilmastovaikutuksista ollaan entistä kiinnostuneempia ja saimme omasta kampanjastamme palautetta, jossa kauden raaka-aineiden lisäksi toivottiin selkeitä laskelmia ja lukuja ruoan ilmastovaikutuksista, toimitusjohtaja **Arja Kosonen** kertoo osallistumisen taustoista.*

MTT:n Ilmastolounas-hanke käynnistyi vuonna 2012. Sen pitkän aikavälin tavoitteena on vähentää merkittävästi suomalaisten ruokailun aiheuttamia ilmastovaikutuksia (eli hiilijalanjälkeä) tarjoamalla nykyisiin lounasruokailujärjestelmiin sopiva ilmastoystävällinen lounasvaihtoehto.

- *Työaikainen lounas on ateriakokonaisuus, joka syntyy asiakkaan tekemistä valinnoista eri leipä-, salaatti-, energialisäke-, ruokajuoma- ja pääruokavaihtoehtojen välillä. Kyse ei ole vain pääruoasta, Kosonen taustoittaa asiakkaan valintojen vaikuttavuutta lounaan ilmastovaikutuksissa.*

**Annamme mielellämme lisätietoja ja vastaamme kysymyksiinne,**

Arja Kosonen, toimitusjohtaja, HYV Ravintolat  
arja.kosonen@hyv.fi, 040 765 2325

Mikko Huttunen, tiedottaja, HYV Yhtymä  
mikko.huttunen@hyv.fi, 050 435 4512

*Ilmastovalinta on osa MTT:n johtamaa Ilmastolounas-hanketta, jossa HYV Ravintolat on yhteistyökumppanina. Ilmastovaikutus eli hiilijalanjälki kuvastaa tuotteen koko elinkaaren aikaisten kasvihuonekaasujen (erityisesti hiilidioksidi, metaani ja typpioksiduuli) aiheuttamaa ilmastovaikutusta. Kasvihuonekaasupäästöt ilmaistaan hiilidioksidiekvivalenteina, CO<sub>2</sub>-ekv. [www.mtt.fi/ilmastolounas](http://www.mtt.fi/ilmastolounas)*

*HYV Ravintolat Oy on osa HYV Yhtymää, Helsingin yliopiston ylioppilaskunnan liiketoimintaa. Yhtymän toiminta koostuu kiinteistöliike-, sijoitus-, majoitus- ja ravintola- sekä kustannustoiminnasta. Lisäksi yhtymä tuottaa opiskelijoiden ja koko yliopistoyhteisön hyvinvointia lisääviä palveluita. Yhtymän liikevaihto vuonna 2013 oli 35,5 miljoonaa euroa ja tulos ennen satunnaisia eriä 3,8 miljoonaa euroa.*